



## Anlage 1: Kriterien Checkliste neanderland STEIG Qualitätsbetrieb für Gastronomiebetriebe

Die Kriterien orientieren sich an den Kriterien vom Deutschen Wanderverband „Wanderbares Deutschland Qualitätsgastgeber“ sowie am Praxisleitfaden des Deutschen Tourismusverbands (DTV) „Nachhaltigkeit im Deutschlandtourismus“.

Sie dienen zur Erfüllung von Qualitäts- und Umweltkriterien zur ökologischen, sozialen und ökonomischen Nachhaltigkeit je Kategorie „Beherbergung“ und „Gastronomie“. Die Kriterien sind unterteilt in Kern- und Wahlkriterien, wobei **alle Kernkriterien zu erfüllen sind**. Die Wahlkriterien bringen jeweils 1-3 Punkte. Insgesamt müssen Sie im Bereich der **Wahlkriterien 5 Punkte erreichen**.

Eine regelmäßige Teilnahme an Schulungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und Netzwerkveranstaltungen des neanderlands, der DEHOGA und der IHK, um die Qualitätsstandards zu halten und über aktuelle Geschehnisse informiert zu sein, ist wünschenswert.

### Kernkriterien

#### Management



- ☐ 1. Mein Betrieb liegt in der Nähe eines markierten Wanderwege-Netzes. Die Entfernung zum neanderland STEIG und den neanderland STEIG Entdeckerschleifen darf für Wandernde maximal 1 km betragen.
  - ☐ a. Ist der Betrieb weiter entfernt, informiert er seine Gäste vorab über Transfermöglichkeiten zum Wanderweg.
  - ☐ b. Betriebe außerhalb des Kreises Mettmann müssen in einem Korridor bis 1 km zum neanderland STEIG oder den neanderland STEIG Entdeckerschleifen liegen.
- ☐ 2. Unsere Mitarbeitenden sind fähig, darüber zu informieren, wo der nächste Zuweg zum neanderland STEIG und den neanderland STEIG Entdeckerschleifen liegt.
- ☐ 3. Mein Betrieb platziert das Siegel „Qualitätsbetrieb“ gut sichtbar an der Hausfassade oder im Eingang.
- ☐ 4. Mein Betrieb hält eine Auswahl an Informationsmaterial zum neanderland STEIG und zum neanderland bereit.
- ☐ 5. Mein Betrieb weist auf seiner Homepage auf das neanderland/den neanderland STEIG hin (Platzierung des Siegels „Qualitätsbetrieb“ und Verlinkung).
- ☐ 6. Mein Betrieb hat eine Säuberungsmöglichkeit für Wanderschuhe.
- ☐ 7. Die Einrichtung sowie die sanitären Anlagen befinden sich in einem sauberen und gepflegten Zustand.
- ☐ 8. Mein Betrieb weist gut sichtbar (auch auf der Website) auf seine Öffnungszeiten hin.

### Ökologie

- ☐ 1. Mein Betrieb kann vor Ort Auskunft über ÖPNV-Verbindungen geben.
- ☐ 2. Auf die Verwendung von Portions- bzw. Einwegverpackungen wird möglichst verzichtet.
- ☐ 3. Es werden vegetarische Speisen angeboten.
- ☐ 4. Mein Betrieb bietet kostenfreie Auffüllung von Wasserflaschen mit Leitungswasser an.
- ☐ 5. Es werden regionale Produkte (neanderland und angrenzende Regionen) verwendet und/oder es werden regionaltypische Gerichte angeboten.
- ☐ 6. Die Speisen werden frisch in der Küche zubereitet.
- ☐ 7. Der Müll wird gemäß der Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV) getrennt.
- ☐ 8. Maßnahmen zur Reduzierung des Abfallaufkommens (z. B. große Verpackung statt viele kleine).
- ☐ 9. Übrig gebliebene Lebensmittel werden möglichst nicht weggeschmissen (z. B. an Mitarbeitende verteilt, Too good to go).

### Soziales

- ☐ 1. Die Einnahme ist in der Regel ohne Reservierung und spontan möglich.
- ☐ 2. Ihre Toiletten sind für Wandernde nutzbar, ggf. gegen eine Gebühr.
- ☐ 3. Möglichkeit für Mitarbeitende zur regelmäßigen Teilnahme an Weiterbildungen.

### Ökonomie

- ☐ 1. Unsere Mitarbeitenden sind fähig, Auskunft über Unterkünfte und Gastronomiebetriebe in der Umgebung geben.
- ☐ 2. Mein Betrieb stellt den Gästen nützliche Informationen (Wetter, etc.) bereit.
- ☐ 3. Das Aufladen von elektronischer Ausrüstung wie Handy oder Powerbank wird Wandergästen ermöglicht.
- ☐ 4. Energiestromsparmaßnahmen werden möglichst berücksichtigt (z. B. Bewegungsmelder, energiesparende Geräte).

## Wahlkriterien (5 Punkte müssen erreicht werden)

### Ökologie

- ☐ 1. Bundesweite Nachhaltigkeitszertifizierung durch viabono, Green Sign, TourCert, etc. **(3)**
- ☐ 2. Verkauf von TYPISCH neanderland Produkten **(3)**
- ☐ 3. Es werden Bio-, Fairtrade oder TYPISCH neanderland zertifizierte Produkte für die Herstellung der Speisen und Angebote verwendet **(3)**
- ☐ 4. Nutzung regenerativer Energien **(2)**
- ☐ 5. CO<sub>2</sub>-Bilanzierung liegt vor **(2)**
- ☐ 6. Vermeidung von Lichtverschmutzung im Außenbereich **(1)**
- ☐ 7. Organisation eines Transfers zum nächstgelegenen Bahnhof/Bushaltestelle oder Unterkunft, z. B. Taxi **(1)**
- ☐ 8. Es werden vegane Speisen angeboten **(1)**

### Soziales

- ☐ 1. Zertifizierung als barrierefreier Betrieb durch „Reisen für Alle“ **(3)**
- ☐ 2. Mein Betrieb hat ein nachhaltiges Unternehmensleitbild **(2)**
- ☐ 3. Jährliche Teilnahme an wandertouristischen Weiterbildungen **(1)**
- ☐ 4. Wandernde dürfen ihren Hund mitbringen **(1)**
- ☐ 5. Sie halten für die Gäste eine Wanderapotheke (ohne Medikamente) bereit z. B. Pflaster, Zeckenzange, etc. **(1)**
- ☐ 6. Es gibt die Möglichkeit Ausrüstung, Kleidung und Haare zu trocknen **(1)**

### Ökonomie

- ☐ 1. Sonstige bundesweite thematische Zertifizierungen, wie zum Beispiel Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland, etc. **(3)**
- ☐ 2. Zertifizierung ServiceQualität Deutschland **(3)**
- ☐ 3. Vorhandene Michelin-Sterne-Klassifizierung **(2)**
- ☐ 4. Das Qualifizierungsprogramm TourCert Qualified wird umgesetzt **(2)**
- ☐ 5. Mein Betrieb bietet Wanderzubehör zum Leihen oder Kaufen an **(1)**
- ☐ 6. Tischreservierungen sind online möglich **(1)**

**Gesamtpunktzahl**